



SCHEDA PRODOTTO

# Fettuccine

Pasta all'uovo laminata di 6 mm di larghezza ideale per primi piatti con ragù, pomodoro fresco e basilico , altre ricette tipiche abruzzesi ed italiane.

Ottima resistenza alla cottura e buona presa del condimento grazie alla ruvidità superficiale conferitagli dal processo di laminazione.

**Ingredienti:** Semola di grano duro, Uova, Acqua.

**Tempo di cottura:** 6 minuti

**Calorie e Valori nutrizionali  
(approssimativi per 100 gr.):**

- calorie : 316
- carboidrati : 60%
- proteine : 13%
- acqua : 21%
- grassi : 3%
- fibre : 3%

